

Rezept für einen einfachen Tassenkuchen

Zutaten

für den Teig

- 2 Tassen Mehl (siehe den Tipp zur Tassengröße oben)
- 1 nicht ganz volle Tasse weiche Butter, in Stücke geschnitten
- 1 Päckchen Vanillinzucker, alternativ 1 gehäufte EL selbst gemachter Vanillinzucker
- 1 Tasse Schmand
- 1 Päckchen Backpulver



für die Füllung

- 1 Tasse Walnüsse
- 1 Tasse Rosinen
- 1 Tasse Zucker
- 1 Ei, alternativ: 1 Schuss Sahne

für die Glasur

- 1 Tasse Puderzucker
- $\frac{3}{4}$ EL Apfelsaft
- alternativ: Nougatkuvertüre

Außerdem benötigen Sie für den Tassenkuchen

- Rührlöffel
- Schüssel
- Kartoffelstampfer o. Ä.
- Nudelholz
- runde Kuchenform
- Backpapier

Zubereitung

1. Alle Teigzutaten verrühren und zu einem Teig kneten.
2. Den Teig in zwei Hälften teilen.
3. Eine Teighälfte auf Backpapier ausrollen und in eine runde Kuchenform legen. Dabei einen Rand von circa einem Zentimeter Höhe formen.
4. Die Walnüsse für die Füllung grob zerkleinern, zum Beispiel mit einem Kartoffelstampfer.
5. Zutaten für die Füllung verrühren und auf dem Teigboden verteilen.
6. Die zweite Teighälfte ausrollen und wie einen Deckel auf die Füllung legen.
7. Bei 180 °C Umluft für circa 40 bis 45 Minuten backen, danach abkühlen lassen.
8. Den Puderzucker mit dem Apfelsaft verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Alternativ: Die Nougatkuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf dem Kuchen verteilen.